

CONVEGNO FINALE PROGETTO RIFORM

ValoRizzazione dei FORmaggi di Montagna:
profilo chimico e qualità sensoriale



28 MARZO 2023 ORE 9.30

*Sede del Consorzio Parmigiano Reggiano,
Via J. F. Kennedy, 18, 42124 Reggio Emilia (RE)*

[Clicca qui per
registrarti all'evento](#)

Programma

Ore 9.30 Nicola Bertinelli (Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano)

Apertura lavori e saluti

Ore 9.45 Dott.ssa Patrizia Alberti (Regione Emilia Romagna)

Gli interventi per l'innovazione in agricoltura: il sistema Akis

Ore 10.10 - Guglielmo Garagnani (Consorzio Parmigiano Reggiano)

Il progetto territorio Parmigiano Reggiano di montagna

Ore 10.30 Luigi Lucini (UCSC), Roberto Reggiani (Az. Agr. Sperim. STUARD)

Il progetto RIFORM: obiettivi, azioni e partenariato

Ore 10.40 Pier Paolo Becchi (UCSC)

Profilo chimico di Parmigiano Reggiano da differenti aree e differenti regimi alimentari

Ore 11.00 Tino Brugnoli

Il punto di vista degli allevatori partner del progetto RIFORM

Ore 11.20 Francesco Masoero (UCSC)

Nutrizione animale e qualità del latte

Ore 11.40 Milena Lambri (UCSC)

I risultati dell'analisi sensoriale condotta nell'ambito del progetto RIFORM



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Gervasoni Elisa
Azienda Agricola



CENTRO DI FORMAZIONE
VITTORIO TADINI



AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE
STUARD

Piace
CIBO SANO

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020. Tipo di operazione 16.1.01 – Focus Area 3A - Progetto n.5112531



Programma di
Sviluppo Rurale
dell'Emilia-Romagna
2014 - 2020



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali